

# *Comer en la España del siglo XVIII. Historias de hambre y abundancia*

## *Eating in 18th-century Spain. Stories of hunger and abundance*

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER  
Universidad de Barcelona

### **Resumen:**

La alimentación es una necesidad vital de todos los seres humanos en todos los tiempos y en todos los lugares, una necesidad que, a lo largo de la historia, hemos transformado en una compleja construcción social y cultural. Hay, pues, que comer, pero en cada época se come de una manera diferente. A lo largo del siglo XVIII, en España, la alta cocina se había afrancesado, mientras las clases populares mantenían la cocina tradicional.

En la Corte se comía al estilo francés, introducido por la nueva dinastía borbónica, con importantes influencias italianas. El monarca podía disfrutar de las mayores excelencias gastronómicas. A distancia de la alimentación cortesana, las gentes acomodadas trataban de emular las excelencias de la alta cocina francesa, en tanto que las clases bajas debían conformarse con el típico puchero, acompañado de pan y vino. No existía, pues, un modelo único de alimentación, pero la preocupación por comer y por comer bien era general.

**Palabras clave:** alimentación, sociedad, cultura, España, siglo XVIII, cocina

### **Abstract:**

Food is a vital need for all human beings in all times and in all places, a necessity that, throughout history, we have transformed into a complex social and cultural construct. Thus, we must eat, but, in every age, people eat in a different way. Throughout the 18th century, in Spain, haute cuisine had been frenchified, while popular classes maintained traditional cuisine.

At Court, they ate in the French style, introduced by the new Bourbon dynasty, with important Italian influences. The monarch could enjoy the greatest gastronomic excellences. At a distance from the court food, wealthy people tried to emulate the excellences of French haute cuisine, while the lower classes had to settle for the typical stew, accompanied by bread and wine.

Therefore, there was not a unique eating model, but the concern with eating and eating well was general.

**Keywords:** food, society, culture, Spain, eighteenth century, cuisine

## COMER O NO COMER

El primer problema en el tema de la alimentación es precisamente poder comer. Todos necesitamos comer cada día y, a ser posible, varias veces al día. Desgraciadamente no todos lo pueden hacer. En el siglo XVIII, a pesar de ser un siglo de crecimiento y desarrollo, no se pudo garantizar regularmente el alimento necesario a todos. Hubo gentes siempre mal alimentadas y hubo además periodos en que las crisis de subsistencias amenazaron a amplias capas de la población. La guerra aumentaría todavía más las hambrunas.

Feijoo demostró siempre una gran sensibilidad hacia el problema del hambre y de los hambrientos. Durante su estancia en la Universidad de Oviedo la experiencia de aquellos años difíciles en los que Asturias se vio asolada por el hambre le abrió a nuevas inquietudes. En sus escritos recordaba con pesar los «enjambres de pobres» que vagaban por el Principado:

Pero faltando el pan, ¡ay Dios! ¡qué triste, qué funesto, qué horrible teatro es todo un Reino! Todo es lamentos, todo es ayes, todo gemidos. Despuéblanse los Lugares pequeños, y se pueblan de esqueletos los mayores. A la hambre se siguen las enfermedades, a las enfermedades las muertes; ¡y cuántas muertes? *Plurima perque vias sternuntur inertia passim/ Corpora, perque domos, & Religiosa Deorum / Limina.* Es literal el pasaje del Poeta, a lo que vi pasar en esta Ciudad de Oviedo con el motivo de la hambre, que padeció este Principado el año de diez. Por los caminos, por las calles, en los umbrales de las casas, en los de los Templos, caían exánimes enjambres de pobres, de modo, que no cabiendo los cadáveres en las sepulturas de las Iglesias, fue preciso tomar la providencia de dársela a muchos en los campos<sup>1</sup>.

La falta de alimentos suficientes para todos era una amenaza constante. Feijoo se lamentaba del hambre que padecían los asturianos:

¿Qué se ve en toda esta Provincia, sino gente, que con lágrimas, y gemidos busca pan para su sustento? (...) ¿Qué se ven por estas calles de Oviedo, sino denegridos, y áridos esqueletos, que sólo en los suspiros, con que explican su necesidad, dan señas de vivientes? (...) El Cielo que decretó el daño, dispuso por otra parte el consuelo. Poco ha temíamos ver desierto este País;

<sup>1</sup> Benito Jerónimo FEIJOO Y MONTENEGRO, *Teatro Crítico Universal*, tomo octavo (1739). «Discurso XII, Honra, y provecho de la Agricultura». Edición de Madrid, 1779 (por D. Pedro Marí, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. 390-426.

porque ya muchos de sus habitantes se iban a buscar la conservación de la vida en otros, por medio de la mendiguez...<sup>2</sup>

Si el siglo XVIII comenzó con crisis de subsistencias y grandes hambrunas, lo mismo sucedió a comienzos del siglo XIX por la Guerra de la Independencia. Madrid, a pesar de ser la capital, se fue convirtiendo en una ciudad fantasma, donde hombres, mujeres y niños morían en las calles. Mesonero Romanos recordaba en sus Memorias:

El espectáculo, en verdad, que presentaba entonces la población de Madrid, es de aquellos que no se olvidan jamás. -Hombres, mujeres y niños de todas condiciones abandonando sus miserables viviendas, arrastrándose moribundos a la calle para implorar la caridad pública, para arrebatar siquiera no fuese más que un troncho de verdura, que en época normal se arroja al basurero; un pedazo de galleta enmohecida, una patata, un caldo que algún mísero tendero pudiera ofrecerles para dilatar por algunos instantes su extenuación y su muerte; una limosna de dos cuartos para comprar uno de los famosos *bocadillos* de cebolla con harina de almortas que vendían los antiguos barquilleros, o algunas castañas o bellotas, de que solíamos privarnos con abnegación los muchachos que íbamos a la escuela; este espectáculo de desesperación y de angustia; la vista de infinitos seres humanos espirando en medio de las calles y en pleno día; los lamentos de las mujeres y de los niños al lado de los cadáveres de sus padres y hermanos tendidos en las aceras, y que eran recogidos dos veces al día por los carros de las parroquias; aquel gemir prolongado, universal y lastimero de la suprema agonía de tantos desdichados, inspiraba a los escasos transeúntes, hambrientos igualmente, un terror invencible y daba a sus facciones el propio aspecto cadavérico. -La misma atmósfera, impregnada de gases mefíticos, parecía extender un manto fúnebre sobre toda la población, a cuyo recuerdo solo, siento helarse mi imaginación y embotarse la pluma en mi mano. -Bastarme decir, como un simple recuerdo, que en el corto trayecto de unos trescientos pasos que mediaban entre mi casa y la escuela de primeras letras, conté un día hasta siete personas entre cadáveres y moribundos, y que me volví llorando a mi casa a arrojarme en los brazos de mi angustiada madre, que no me permitió en algunos meses volver a la escuela<sup>3</sup>.

Las tropas francesas, impresionadas por lo que veían, intentaban socorrer a la población, pero eran rechazados. Como cuenta Mesonero:

Los mismos soldados franceses, que también debían participar relativamente de la escasez general, mostrábase sentidos y terrorizados, y se apresuraban a contribuir con sus limosnas al

<sup>2</sup> FEIJOO, *Cartas eruditas y curiosas*. Tomo primero (1742). Dedicatoria, que hizo el Autor al Illmo. y Rmo. Sr. Don Juan Avello y Castellón, del Consejo de S.M. Obispo de Oviedo, Conde de Noreña. Edición de Madrid 1777 (en la Imprenta Real de la Gazeta, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. xvii-xviii.

<sup>3</sup> Ramón de MESONERO ROMANOS, *Memorias de un Setentón, natural y vecino de Madrid, escritas por El Curioso Parlante, Tomo Séptimo. Tomo Octavo y Último*, Madrid, Renacimiento, 1926, pp- 93-94.

socorro de los hambrientos moribundos; limosnas que, en algunas ocasiones solían estos rechazar, no sé si heroica o temerariamente, por venir de mano de sus enemigos; y en esta actitud es como nos los representa el famoso cuadro de Aparicio, titulado *El Hambre de Madrid*<sup>4</sup>.

## CON PAN Y VINO SE ANDA EL CAMINO

La alimentación tradicional española de la época moderna en general y del siglo XVIII en particular, se basaba en un triángulo de productos básicos: pan, vino y carne, considerados los alimentos fundamentales del ser humano. Pero los lados del triángulo eran muy desiguales según las clases sociales, pues mientras el pan y el vino eran alimentos generales, la carne, sobre todo la carne de calidad, no estaba al alcance de todos, al menos no ordinariamente.

El cereal era el alimento básico. Su importancia queda bien plasmada en *La era o El verano*, el más grande de los cartones para tapices pintados por Francisco de Goya para la Real Fábrica de Tapices de Santa Bárbara (1786-1787). Formaba parte de su quinta serie, dedicada a temas costumbristas y se pintó con destino a la Pieza de Comer de los Príncipes de Asturias en el Palacio del Pardo. Un grupo de segadores descansa del calor sentados sobre el trigo recién cosechado. Unos hombres siguen trabajando, otros beben vino. Una mujer le da de comer unas papillas a un niño, normalmente gachas de harina de trigo. Todos son felices. La cosecha asegura el sustento.

El pan era considerado durante la edad moderna el alimento humano por excelencia, el mejor, el más nutritivo, el más saludable, el más fácil de digerir y el más fácil de conservar. Constituía la base de la alimentación para todas las clases sociales; para las más acomodadas ocupaba una posición complementaria en el conjunto de su alimentación, mientras para el resto de las gentes representaba el alimento principal. Era fundamental disponer de pan y pan en cantidad. Todos comían pan, todos dependían del pan para su sustento diario.

Pero el pan podía ser de muchas clases. No solo era cuestión de cantidad sino también de calidad. Mientras los ricos y poderosos comían pan de la mejor calidad, pan blanco de trigo, las clases populares comían pan de menor calidad, pan moreno o pan de mezcla. En épocas de crisis no solo escaseaba el pan, sino que menguaba su calidad y las gentes sencillas del campo y de la ciudad se veían obligadas a comer poco pan y un pan, además, malo, negro, hecho de mezclas de cereales de calidad inferior a la del trigo, muchas veces con harinas de legumbres.

El pan típico asturiano era el pan de escanda. Feijoo se preocupaba del tema y comentaba algunos errores cometidos por los campesinos en el tratamiento de este cereal: «El gra-

---

<sup>4</sup> MESONERO ROMANOS, *Memorias de un Setentón ...*, p 95.

no principal, de que se hace el pan de esta tierra, se llama *Escanda*: especie de trigo diverso en varios accidentes del que es común en el resto de España, y otras Naciones»<sup>5</sup>.

La falta de pan constituía una enorme desgracia, suponía hambre y en casos extremos hasta la muerte. «Pero faltando el pan, ¡ay Dios! ¡qué triste, qué funesto, qué horrible teatro es todo un Reino! Todo es lamentos, todo es ayes, todo gemidos»<sup>6</sup>.

Junto al pan, no podía faltar el vino. A la izquierda del cuadro de Goya *La era o El verano* hay un grupo de cuatro hombres. Uno llena de vino un gran vaso que lleva otro en la mano. Todos parecen muy satisfechos. El vino no solo era un alimento, sino también una bebida de placer y de sociabilidad.

*La vendimia o El otoño* es un cuadro de Francisco de Goya que forma parte de la serie de cartones para tapices que representaban las cuatro estaciones del año (1786-1787). Pertenece a una serie de cartones que Goya pintó para los tapices que irían destinados a decorar las paredes del comedor del Príncipe del palacio de El Pardo en Madrid. El paisaje representa una escena de la vendimia. Hay cuatro personajes en primer plano. En primer término hay un pretil a modo de cercado y sobre él están sentados un caballero y una dama. El caballero, que tiene un cesto lleno de uvas, ofrece a la mujer un racimo, que ella acepta. El niño que está de espaldas y de pie alza sus brazos deseando coger las uvas. En el vértice del triángulo una vendimiadora porta en la cabeza un cesto lleno de racimos. En el paisaje de viña puede verse a dos vendimiadores trabajando.

La vendimia y la elaboración del vino eran momentos capitales de los trabajos del campo. En los tratados de agricultura se hacían grandes elogios del vino, como uno de los principales productos del campo y uno de los mejores mantenimientos para el hombre. El vino era junto al pan otro de los alimentos básicos para todos. No era solo una bebida de acompañamiento, sino parte integrante de la alimentación, por su aporte calórico, complemento sustancial de la dieta, especialmente de las dietas más pobres. Junto con el agua era la bebida habitual, el vino mucho más estimado que el agua por sus cualidades energéticas, higiénicas y euforizantes.

Todos los que podían permitírselo bebían vino, hombres y mujeres, laicos y religiosos, niños y adultos, pobres y ricos, gentes del campo y gentes de la ciudad. Generalmente se bebían vinos tintos jóvenes. La mayoría eran de poca calidad y no solían conservarse bien. El vino blanco no era tan abundante y tenía un precio más alto. Las gentes acomodadas consu-

---

<sup>5</sup> FEIJOO, *Cartas eruditas y curiosas*, tomo quinto (1760). Carta VIII. Dáse noticia, y recomiéndase la doctrina del famoso Médico Español D. Francisco Solano de Luque. Edición de Madrid 1777 (en la Imprenta Real de la Gazeta, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. 204-228.

<sup>6</sup> FEIJOO, *Teatro Crítico Universal*, tomo octavo (1739). Discurso XII, Honra, y provecho de la Agricultura. Edición de Madrid, 1779 (por D. Pedro Marí, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. 390-426.

mían, especialmente en las fiestas, vinos de calidad, fuertes y dulces, como la malvasía, que eran los más apreciados y también los más caros.

El vino no era solo una bebida de placer, se consideraba un alimento, que aportaba un valor nutritivo a la dieta, calorías, energías, con un factor animador e integrador. En la edad moderna la valoración alimenticia, gastronómica y dietética del vino era muy positiva. El único problema era el exceso, condenado tanto por los médicos como por los moralistas. Era bueno beber vino, pero siempre con moderación.

En el siglo XVIII la demanda del vino hizo que aumentara la superficie dedicada a la viña para poder aumentar la producción. Aunque era importante en la alimentación, Feijoo consideraba que era peligroso ese desarrollo de la viticultura, pues pensaba que el pan era esencial, mientras que la abundancia del vino era una permanente tentación a su consumo excesivo, con todos los males que de ello se derivaban.

Es constante, que de algún tiempo a esta parte se ha aumentado considerablemente en España la cosecha de vino, y minorado la de pan. En tierras donde se cogía mucho pan, y poco, o ningún vino, hay mucho vino, y poco, o ningún pan. Pero también es constante, que el Público es notablemente perjudicado en esto. La carestía de vino, poco, o ningún daño hace a un Reino: la de pan puede destruirle, puede despoblarle. (...) Con que, por la parte de la salud corporal, ciertamente vamos a ganar en la falta de vino. ¿Pues qué, si se atiende a la salud espiritual? ¿Cuántas borracheras, cuántos desórdenes de gula, y de lujuria, cuántas pependencias, cuántos homicidios ocasiona la abundancia de vino, que evita su escasez?<sup>7</sup>

Tan importante como los alimentos es la forma de consumirlos. La alimentación es una construcción cultural que se manifiesta de modo muy expresivo en las maneras de la mesa. Como expresión de sociabilidad la comida y la bebida tienen una larga historia y múltiples rituales asociados a su disfrute, que reflejan las ideas y las prácticas de cada época.

El vino creó una cultura, en su entorno se desarrollaron complejos rituales. Un caso muy significativo es el del brindis, muy de moda en el siglo XVIII. Feijoo se ocupaba del tema en una de sus cartas eruditas y curiosas, titulada «Origen de la costumbre de Brindar»<sup>8</sup>.

El *Diccionario de Autoridades* de 1726, en su Tomo I, daba la siguiente definición:

BRINDAR. v. n. Convidar, y en cierta manera provocar à uno para que beba, al mismo tiempo que él vé à beber. Viene este verbo del Alemán *Bringuen*, que significa provocar, y regularmente se hace juntando la expresión de à la salud de V. m. à la salud de Fulano...<sup>9</sup>

<sup>7</sup> FEIJOO, *Teatro crítico universal*, tomo octavo (1739). Discurso XII, Honra, y provecho de la Agricultura, p. 416.

<sup>8</sup> Fray Jerónimo FEIJOO, *Cartas eruditas y curiosas*, Tomo segundo (1745), Carta XIV, Origen de la costumbre de Brindar. Edición de Madrid 1773 (en la Imprenta Real de la Gazeta, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. 200-206.

<sup>9</sup> <http://web.frl.es/DA.html>

Según Feijoo, la costumbre de brindar tenía matices complejos, hacer un homenaje, desear salud, recordar a los ausentes, invitar a beber a los presentes:

Después este modo de brindar se mudó en el de provocar uno a otro a beber, bebiendo aquel primero, pero cada uno en su vaso. Para esta mudanza no es menester discurrir que intervino otro motivo, que el de ser el nuevo rito más limpio, y urbano. Más al paso que el ceremonial, que hoy se practica, es más decoroso, y noble que el antiguo: en compensación, la fórmula de palabras, que ahora se usa al brindar, parece el más impertinente, y ridículo del mundo. ¿Qué querrá decir *brindo por la salud de Vmd.*? En caso que el licor, que bebe Pedro, sea en sí mismo saludable, ¿el beberlo Pedro puede conducir algo para la salud de Juan? Ni vale decir, que Pedro provoca a Juan para que beba, cuya acción puede conducir a su salud. Ciertamente no es ese el sentido de las palabras, pues también se brinda, y muy frecuentemente por la salud de los ausentes, a quienes no se provoca a beber, ni ellos saben entonces que se les hace tal obsequio<sup>10</sup>.

Feijoo consideraba que el origen del brindis era pagano y, por tanto, era poco apropiado para ser practicado por cristianos, por muy buena que fuera la intención y por muy de moda que estuviera el ritual entre todas las clases sociales, practicado de maneras diversas, con mayor o menor cortesía y urbanidad. Igualmente problemáticas eran sus consecuencias, pues tanta invitación a beber ocasionaba muchos excesos y desgracias al propiciar las borracheras: «¿No es suficiente motivo éste para que se proscriban de toda cristiana mesa, mayormente cuando solo sirven de multiplicar los tragos?»<sup>11</sup>.

## LA CARNE Y OTRAS COSAS

La carne era el alimento por excelencia. El más apreciado y deseado. Se creía que además de nutrir daba fuerza, vitalidad. Era un producto caro, el alimento por excelencia de los guerreros, los nobles, los ricos y los poderosos. Su consumo era también signo de virilidad.

La carne de carnero y la de cerdo eran las más consumidas. La volatería seguía siendo en el siglo XVIII la carne por excelencia, apreciada por ser más tierna y que podía cocinarse de mil modos y maneras. Aves de corral y aves de caza eran productos caros, que ocupaban lugares de privilegio en el panorama gastronómico de finales del setecientos.

Aunque el mensaje cristiano contenido en los Evangelios rompía con la estricta normativa judía de lo puro y lo impuro, dando completa libertad sobre la comida y la bebida. Con el tiempo la Iglesia impuso dos preceptos eclesiásticos referidos a la alimentación en

<sup>10</sup> FEIJOO, *Cartas eruditas y curiosas*, p. 204.

<sup>11</sup> FEIJOO, *Cartas eruditas y curiosas*, p. 206.

determinados días penitenciales, el ayuno –comer menos– y la abstinencia –prohibición de comer carne–.

El Padre Feijoo defendía los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia. Para ello recurría a argumentos de la ciencia más que de la religión:

Creo, que lo que principalmente mantiene la común persuasión de que las carnes nos dan mejor alimento que los peces, y mucho mejor que frutas, y yerbas, es la mayor semejanza con nuestra substancia. La creencia común, patrocinada de la vulgar Filosofía, asiente a que entre dos substancias semejantes es más fácil la conversión de una en otra, que entre dos desemejantes, o menos semejantes. De aquí infieren, que recibiremos más copioso, mejor, y más pronto nutrimento de las carnes, que de los peces, y mejor de éstos, que de las plantas<sup>12</sup>.

La preferencia por la carne se hallaba sólidamente establecida, apoyada en una tradición de siglos y no era nada fácil cambiar la opinión general. Decía Feijoo:

Pero este fundamento es levisimo, como se puede convencer de muchas maneras. De él se seguirá lo primero, que sería mejor comer la carne cruda, que cocida, o asada, y que aquélla se digerirá, y convertirá más prontamente en nuestra substancia, que estotra, por la mayor semejanza, que con nuestra carne tiene la carne cruda, que la asada, o cocida. ¿Concederán la secuela los Sectarios de las carnes?<sup>13</sup>

A pesar de que mucha gente solicitaba dispensas por diversos motivos, Feijoo no era partidario de eximir a los fieles del cumplimiento de la prohibición de carne:

Es mucho más difícil excusar a la gente rica, que a la pobre de la abstinencia Cuaresmal. La razón es clara... Los ricos pueden, entre muchos alimentos Cuaresmales, escoger los más cómodos respectivamente a su complexión. Pueden asimismo corregir los que son incómodos, ya con la bebida conveniente, ya con el condimento oportuno. Los pobres están, por lo común, precisados a unas berzas de mala calidad, y mal, o nada aderezadas; cuando más a un pescado muy salado, o medio podrido<sup>14</sup>.

Alimentos alternativos y complementarios eran el pescado, fresco y salado, los huevos, el queso, las verduras y legumbres. Contra las verduras, legumbres y frutas existían muchos

<sup>12</sup> Fray Jerónimo FEIJOO, *Teatro crítico universal*, Tomo séptimo. (1736). Discurso nono, La Cuaresma Salutífera. Edición de Madrid 1778 (por Andrés Ortega, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), p. 224.

<sup>13</sup> FEIJOO, *Teatro crítico universal*, Tomo séptimo, p. 224.

<sup>14</sup> Fray Jerónimo FEIJOO, *Teatro crítico universal*, Tomo séptimo. (1736). Discurso nono, La Cuaresma Salutífera. Edición de Madrid 1778 (por Andrés Ortega, a costa de la Real Compañía de Impresores y Libreros), pp. 221-233. Visualizado el 20-2-2019 en URL: <http://www.filosofia.org/bjf/bjft709.htm>.



prejuicios sociales y médicos, pues se consideraban alimentos propios de las clases populares, difíciles de digerir y con muchos inconvenientes para la salud. Feijoo aportaba toda clase de explicaciones y ejemplos en favor de una dieta basada en los vegetales:

Confieso, que no me inclino a probar la generalidad con que Ballivo recomienda la utilidad de frutas, y hortalizas; antes soy de sentir, que haciendo únicamente pasto de ellas, serán nocivas a muchos. Esto se sigue necesariamente de la gran discrepancia de temperamentos. Aun respecto de un mismo sujeto, por las diferentes disposiciones, y circunstancias en que se halla, un mismo alimento, una vez se acomoda bien, otra mal al estómago<sup>15</sup>.

La fruta era otro de los componentes destacados de la alimentación en la época, mucho más en España, que disponía de gran cantidad y variedad de frutas de la mejor calidad. La fruta fresca, normalmente desaconsejada por los médicos, era poco valorada dietéticamente, pero se consumía mucho por gusto. Se comía la fruta de temporada y se buscaba la manera de conservarla, para poder consumirla durante más tiempo. Se apreciaban mucho los frutos secos.

Había sido habitual en las mesas de calidad presentarla como entrante en las comidas del mediodía, fruta del tiempo, sobre todo melones y uvas, y en el siglo XVIII se convirtió en costumbre dejar la fruta en la mesa, como complemento, a lo largo de toda la comida, para que los comensales la tomaran a placer. Durante toda la época moderna también se servía como postre, junto con los dulces.

## LOS NUEVOS ALIMENTOS AMERICANOS

En el siglo XVIII los productos procedentes de América dejaron de ser exóticos, se hicieron cotidianos y típicos. Continuó el gran prestigio del pavo, siempre presente en las mesas de calidad y en los días de grandes fiestas, como las Navidades y las bodas. El pimentón siguió desempeñando un importante papel como especia popular, por su sabor y su color. Llegó el triunfo del tomate, consumido de mil maneras, como ensalada, en salsa y en toda clase de guisos. La pasión del chocolate alcanzó la cima, deseado por todos y a todas horas. En cambio, se manifestó abiertamente la difícil incorporación del maíz y las patatas, productos muy nutritivos, pero nada apreciados y hasta rechazados.

Muy significativas de este gran cambio producido por los alimentos americanos en las cocinas y en las mesas españolas son las recetas de salsa de tomate. Las primeras publicadas en España lo fueron curiosamente en una obra de pastelería, el libro Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido*:

---

<sup>15</sup> FEIJOO, *Teatro crítico universal*, URL: <http://www.filosofia.org/bjf/bjft709.htm>.

### Salsa de Tomates a la Española

Después de assados tres, o quatro Tomates, y limpios de su pellegito, se picarán encima de una mesa lo mas menudo, que ser pueda: puestos en su salsaera, se les añadirá un poco de Perejil, Cebolla, y Ajo, asimismo picado, con un poco de Sal, Pimienta, Aceyte, y Vinagre, que todo bien mezclado, è incorporado, se podrá servir.

### Otra manera

Assados, limpios, y picados los Tomates, del modo dicho, se mezclarán con un poco de Ajo, Cominos, Orégano, Sal, y Pimienta, asimismo molido, y se desleirá todo con un poco de caldo de la olla, y quatro gotas de Vinagre, con lo que se servirá caliente<sup>16</sup>.

Si el tomate daba vida a los platos con su alegre color rojo y su intenso sabor, el chocolate era el otro gran producto estrella. Era un manjar globalizado. Junto con el cacao, había mantenido asociados otros ingredientes americanos como el atole —la harina de maíz— el achiote —colorante vegetal de color rojo— y la vainilla. Los españoles lo habían transformado añadiéndole los más preciados productos orientales, azúcar de caña, canela, pimienta, especias, así como productos autóctonos, como polvo de almendras o agua de azahar. Muy caliente, muy dulce, muy espeso, el chocolate español era una nueva creación de éxito.

La pasión por el chocolate venía del siglo anterior, pero alcanzó en el siglo XVIII la máxima expresión, sobre todo en España, dejando en lugar muy secundario al café y al té. Era un símbolo de poder y lujo, pero en la España del siglo XVIII era también una pasión muy igualitaria, compartida por el Rey y sus súbditos, unidos por la misma afición, con la única y notable diferencia de la cantidad, calidad y frecuencia con que podían permitírselo, según sus disponibilidades económicas. Era parte fundamental de desayunos, meriendas y refrescos.

## ALIMENTOS AMERICANOS PARA POBRES, EL MAÍZ Y LAS PATATAS

Tras llegar de América, en la península el maíz corrió suertes muy diversas. Su consumo lo compartían los animales y las gentes más humildes. Se difundió mucho por el norte de la península, zona poco apta para el trigo. Su introducción contribuyó a la gran revolución agraria de la cornisa cantábrica en el siglo XVII. Cultivado como forraje para los animales, lo consumían también los campesinos pobres en años de carestía, en forma de pan y de gachas. Hablando de un campesino gallego Feijoo escribía:

<sup>16</sup> Juan de la MATA, *Arte de Reposteria, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido*. En Madrid, Antonio Marín, 1747.

Su común alimento era pan de maíz, y berzas cocidas, tal vez alguna sardina, o almeja: su regalo extraordinario puches de leche, y harina de maíz: carne de vaca solo la comía algún día muy festivo: vino (aunque le bebía) rarísima vez por su escasez de medios le lograba<sup>17</sup>.

Se cultivaba en lugares pobres y lo comían gentes pobres. En Asturias comían pan de borona y polentas los campesinos. A fines del siglo XVIII, según informaba Jovellanos, los «vaqueiros de alzada» en los años de escasez, cuando no tenían patatas, se alimentaban de maíz:

Como no sea dado á todos los vaqueiros la proporción de este cultivo [las patatas], porque ó la esterilidad ó la estrechez del suelo lo rehúsa, los que carecen de tan buen auxilio, tienen que comprar maíz, pues viven de boroña ó de una especie de polentas hechas con la harina de este grano<sup>18</sup>.

En algunas zonas interiores de Cataluña, como Berga, estaba muy extendido el consumo de maíz entre las clases populares, que lo comían en forma de gachas.

Como había sucedido con el maíz, también el cultivo de la patata se extendió mucho por el norte de la península, por tierras no muy favorables al cereal. En Galicia, en un pleito de 1768 un testigo afirmaba que las patatas o «castañas de Indias» «eran muy útiles y de ellas se mantenían los labradores más que de otro fruto la mayor parte del año». Y otro testigo insistía en la misma idea: «ser semilla que rinde bastante beneficio hacia la parte del labrador, y le tiene mucha utilidad así para sus alimentos como para el engorde y cebo de sus cerdos»<sup>19</sup>.

En Asturias, según informaba Jovellanos, los «vaqueiros de alzada» se alimentaban casi exclusivamente de patatas: «Hay algunos que á la cría de ganados juntan el cultivo de las patatas, y los que así lo hacen, apenas conocen otro alimento que este fruto y la leche»<sup>20</sup>. Muchos campesinos asturianos consumían patatas. En los concejos de occidente, el cultivo de las patatas se había desarrollado mucho en esa época y era común utilizarlas para el potaje.

Las patatas se comenzaron a consumir como un ingrediente más de las ollas de caridad dadas a los pobres en años de crisis. Se difundieron mucho durante la guerra de la Independencia, a falta de cereales. Solo alcanzarían verdadero éxito ya en el siglo XIX.

---

<sup>17</sup> FEIJOO, *Teatro crítico universal*. Tomo primero, (1726) Discurso XII, Senectud del Mundo, Madrid, Joaquín Ibarra, 1778.

<sup>18</sup> Gaspar Melchor de JOVELLANOS, *Obras publicadas e inéditas*, Ed. de Cándido Nocedal, Madrid, Rivadeneyra, 1859. Cartas a Antonio Ponz. Carta novena. Sobre el origen y costumbres de los vaqueros de alzada en Asturias, p. 303.

<sup>19</sup> María Xosé RODRIGUEZ GALDO y Fausto DOPICO, «La difusión de la patata en el contexto de una agricultura tradicional» en *Crisis agrarias y crecimiento económico en Galicia en el siglo XIX*, A Coruña, Do Castro, 1981, pp. 47-49.

<sup>20</sup> JOVELLANOS, *Obras publicadas e inéditas*, p. 303.

## LA MESA REAL

Carlos III comiendo ante su corte, el cuadro de Luis Paret y Alcázar, pintado hacia 1775 (Museo del Prado) nos proporciona una imagen muy expresiva de la mesa real. Paret nos invita a asistir a un rito diario en el nuevo Palacio Real de Madrid. El rey Carlos III (1716-1788) está sentado a la mesa en presencia de sus ministros, embajadores, sirvientes y perros de caza favoritos.

Constituye un testimonio fidedigno sobre el ritual de la comida real de Carlos III. Se ve al rey comiendo solo en la mesa, rodeado de cortesanos, todos de pie, unos le sirven, otros contemplan la escena. Entre los personajes que se hallan junto al rey destaca un prelado, seguramente el Patriarca de las Indias, que de acuerdo con la etiqueta era el encargado de bendecir la mesa real.

Son interesantes los detalles del ritual de servicio. De acuerdo con la etiqueta borgoñona, un gentil-hombre de boca, haciendo una genuflexión, presenta la bebida al monarca sobre una bandeja, otro, de espaldas, parece estar ocupándose igualmente del servicio, y otro más, a la derecha del cuadro, recibe de manos de un criado el siguiente plato de la comida. Tal como señalaba Fernán Núñez en su biografía del rey, los perros de caza se hallan en la estancia, uno sentado frente a la mesa real.

Un viajero inglés de la época, el Mayor Whiteford Dalrymple, en su viaje por España y Portugal, en 1774, pasó por Madrid y tuvo ocasión de contemplar en palacio la comida de la familia real:

He ido varias veces a la corte mientras he estado aquí; toda la familia real come en público, pero cada uno separadamente; es de etiqueta el ir a hacer su corte en cada habitación durante las comidas (...) La última visita es para el rey (...) En la comida los pajes traen los platos y los presentan a un oficial que los coloca sobre la mesa, mientras otro gentilhombre se mantiene cerca del Rey para verter el vino y el agua, que prueba, y los presenta después de rodillas. El primado está presente para bendecir la mesa; el inquisidor mayor está también al lado del rey, un poco más lejos; y el capitán de los guardias, de cuartel, está al otro lado; los embajadores forman un círculo cerca de él; conversa algún tiempo con ellos, y después se retiran detrás de la silla del rey; todo el resto de los asistentes forma un segundo círculo detrás de los embajadores. Cuando el rey se levanta de la mesa es el momento en que le nombran a los que están allí para ser presentados<sup>21</sup>.

El Rey tenía buen apetito y era partidario de una alimentación sencilla y sana, sin grandes complicaciones. El rasgo más sobresaliente era la rutina. Aunque la contrata de los cocineros presentara una gran variación de platos, el Rey comía siempre lo mismo, día tras día.

---

<sup>21</sup> José GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, vol. III, Madrid, Aguilar, 1962, pp. 663-664.

Carlos III demostraba su buen gusto a la hora de elegir vinos, uno extranjero, el Borgoña, el mejor vino francés del siglo XVIII, y otro español, el vino de Canarias, un vino dulce que gozó de gran fama en la época moderna. Pero siguiendo la costumbre establecida para aligerar la bebida mezclaba el vino de Borgoña con agua tibia. Según decía Fernán Núñez:

Aunque comía bien, porque lo exigía el continuo ejercicio que hacía, era siempre cosas sanas y las mismas. Bebía dos vasos de agua templada, mezclada con vino de Borgoña, a cada comida, y su costumbre era tal en todo, que observé mil veces que bebía el vaso (que era grande) en dos veces, y la una llegaba siempre al fin de las armas que había grabadas en él. Al desert mojaba dos pedazos de pan tostado en vino de Canarias, y sólo a la cena, y sólo a la comida, bebía lo que quedaba en la copa<sup>22</sup>.

Carlos III era fiel a sus costumbres y no consentía cambios. El resultado era una alimentación muy rutinaria y repetitiva, tanto en la comida como en la cena:

Cenaba siempre una misma cosa, su sopa; un pedazo de asado, que regularmente era de ternera; un huevo fresco; ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias dulce, en que mojaba dos pedazos de miga de pan tostado y bebía el resto. Se ponían siempre un gran plato de rosquillas cubiertas de azúcar, y un plato de fricasé, alrededor del cual había pan<sup>23</sup>.

Muy interesante es comparar la cena de Carlos III, tal como fue descrita por Fernán Núñez, muy parca y rutinaria, con el espléndido menú, que según la contrata de 1761 aparecía todas las noches sobre la mesa regia. La Contrata fue hecha por los jefes de la Real Cocina de Boca de Su Majestad, Antonio Catalán, Juan Tremovillet y Mateo Hervé<sup>24</sup>.

#### Comida del Rey

Tres sopas: 1 de cangrejos con dos pichones, 1 de hierbas con una polla, 1 de arroz con sustancia de ternera.

Diez trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de criadillas fritas, 1 de mollejas de ternera, guarnecidas de cresta y botoncillos de pollo, 1 de timbal de macarrones, 1 de filetes de gazapos con vino de Champaña, 1 de pichones con chuletitas, 1 de pato cebado asado, 1 de costillas de ternera en adobado, 1 de costraditas de polla al blanco, 1 de pastelitos a la española.

Dos entradas: 1 de pecho de vaca cocido, 1 de tres pollos con jamón.

Dos asados: 1 de dos pollas de cebo, 1 de tres pollos o tres pichones.

<sup>22</sup> Conde de FERNÁN-NÚÑEZ: *Vida de Carlos III*, Madrid, Fundación Universitaria española, 1988, p. 49.

<sup>23</sup> FERNÁN-NÚÑEZ: *Vida de Carlos III*, p. 56.

<sup>24</sup> Esta contrata, que no hemos podido hallar en los fondos del Archivo General de Palacio, fue publicada como un documento proporcionado por el «doctor Thebussem», pero sin citar su procedencia o localización original, por Ignacio Domenech en *Un festín en la Edad Media*, Madrid, 1913, pp. 19-30.

Cuatro postres: 1 de cangrejos cocidos, 1 de tortas de guindas, 1 de artaletes de higadillos de pollas, 1 de buñuelos en serpiente.

#### Cena del Rey

Tres sopas: 1 de caldo claro con dos pichones, 1 de arroz con sustancia, 1 de pasta de Italia.

Ocho trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de mollejas de ternera en artaletes, 1 de filetes de pato con salsa de naranjas, 1 de dos pichones en matelota, 1 de pavito cebado asado, 1 de rebanadas de ternera con aceite, 1 de jigote de perdicés, 1 de polla estofada con vino de Borgoña.

Una entrada: 1 de lomo de ternera asada.

Dos asados: 1 de pollas de cebo, 1 de tres pichones.

Tres postres: 1 de tartaletas de conserva, 1 de rosquillas de pasta Flora, 1 de huevos frescos.

El gran privilegio consistía en elegir y variar. Sin embargo, Carlos III era enemigo de las novedades. Observaremos que los platos que menciona Fernán Núñez como efectivamente consumidos por el Rey figuraban en el menú, pero eran muchos más, casi todos, los que el Rey ni siquiera probaba. Tal como estaba establecido, estos platos sobrantes eran distribuidos entre los cortesanos que servían al Rey. Otros alimentos como la ensalada, el pan tostado y el vino de Canarias constan también en otras fuentes, como en las listas de suministros de los Oficios de Boca.

El desayuno real consistía en la típica taza de chocolate. Escribe Fernán Núñez:

A las seis entraba a despertarle su ayuda de cámara favorito don Almerico Pini (...). A las siete en punto (...) salía a la cámara (...). Se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba en puntillas con la chocolatera un repostero antiguo, llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y, como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jicara, y siempre hablaba S.M. algo con este criado antiguo. Al tiempo de vestirse y del chocolate, asistían los médicos, cirujanos y boticario, según costumbre, y con ellos tenía conversación<sup>25</sup>.

Carlos III, como era costumbre general de la época, después del chocolate tomaba el tradicional vaso de agua fresca. El ritual del chocolate formaba parte de la vida diaria del Rey y constituía uno de los pequeños momentos de placer y de intimidad.

## PROGRESO Y MODERNIZACIÓN

En un siglo de crecimiento y desarrollo económico y de reformas sociales, la alimentación era un signo muy revelador de los cambios experimentados. Cada vez eran más los que podían comer mejor, pero las distancias entre las clases privilegiadas y las clases po-

<sup>25</sup> Conde de FERNÁN-NÚÑEZ: *Vida de Carlos III*, p. 49.

pulares se mantenían. Como señalaba Gaspar Melchor de Jovellanos en su *Informe sobre la Ley Agraria*, la diferencia entre pobres y ricos se manifestaba claramente en el tema de la alimentación:

No hay duda que las familias pobres y menos acomodadas consumen la mayor parte de su capital en su mantenimiento... Lo contrario sucede en las familias ricas, de cuyo capital se invierte la menor parte en sustento, en el cual entran muchos efectos, ó extranjeros como té, café, vinos generosos, ó de nuestras colonias como azúcar, cacao y otros; pero la mayor se invierte en sus ropas y otros objetos de lujo y comodidad, casi siempre extranjeros, lo cual debe hacer una diferencia enorme, atendido el furor con que el capricho de los ricos prefiere semejantes efectos<sup>26</sup>.

La alimentación era un potente signo de distinción social. Disfrutar de la buena mesa era importante. Todavía más importante era ejercer de anfitrión generoso. La mesa actuaba como elemento de identidad y de jerarquía. José Cadalso ironizaba sobre la esplendidez de algunas mesas madrileñas, que hacían ostentación de poder y riqueza:

Se comprueba la franqueza de los españoles de este siglo con la relación de las mesas continuamente dispuestas en Madrid para cuantos se quieran sentar a comer. La primera vez que me hallé en una de ellas conducido por Nuño, creí estar en alguna posada pública según la libertad, aunque tanto la desmentía la magnificencia de su aparato, la delicadeza de la comida y lo ilustre de la compañía. Dijéseto así a mi amigo, manifestándole la confusión en que me hallaba; y él, conociéndola y sonriéndose, me dijo: -El amo de esta casa es uno de los mayores hombres de la monarquía; importará doscientos pesos todos los años lo que él mismo come, y gasta cien mil en su mesa. Otros están en el mismo pie, y él y ellos son vasallos que dan lustre a la corte; y sólo son inferiores al soberano, a quien sirven con tanta lealtad como esplendor. Quédeme absorto, como tú quedarías si presenciaras lo que lees en esta carta<sup>27</sup>.

Don Ramón de la Cruz, en su sainete *El Petimetre*, daba un menú típico del Madrid ilustrado, un buen menú, pero sin caer en modas sofisticadas ni en excesos exagerados:

Ayer comí en una casa / y estuvo aquello mediano: / no hubo las extravagancias / de la sopa guarnecida / ni lo del pichón por barba. / Había un lindo trincherero / de menestra, otro de pasta, / un fricasé, una compota / y una o dos pollas asadas, / que para quince de mesa / es comida muy sobrada<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> JOVELLANOS, *Informe en el Expediente de Ley Agraria*, Burdeos, Lawalle, 1820, pp. 262-263.

<sup>27</sup> José CADALSO, *Cartas Marruecas*, Ed. Emilio Martínez Mata, Crítica, Barcelona, 2000. Carta 11.

<sup>28</sup> Ramón de la CRUZ, *El Petimetre*, en *Doce sainetes*, ed. de José Francisco Gatti, Barcelona, Labor, 1972, ps. 57-85.

En la España de las Luces se estaban experimentando grandes cambios. Fue aquel un siglo de reformas y mejoras económicas y sociales. Como decía Cadalso, en la España del siglo XVIII todos querían progresar, vivir según el estilo que dictaban las nuevas modas, nadie estaba dispuesto a aceptar de buen grado el regreso a las costumbres de siglos pasados:

Buen recibimiento tendría el que se llegase a un joven de dieciocho años, diciéndole: «Amigo, ya estás en edad de empezar a ser útil a tu patria; quítate esos vestidos, ponte uno de lana del país; deja esos manjares deliciosos y conténtate con un poco de pan, vino, hierbas, vaca y carnero; no pases siquiera por teatros y tertulias; vete al campo, salta, corre, tira la barra, monta a caballo, pasa el río a nado, mata un jabalí o un oso, cástate con una mujer honrada, robusta y trabajadora»<sup>29</sup>.

Con el progreso económico y la modernización social cambió la vida y la alimentación de muchas gentes. Cadalso retrataba la nueva sociedad española que se estaba creando y señalaba algunas mejoras significativas de la alimentación, como tomar chocolate en el desayuno, comprar un par de pollos para la comida, comer despacio, poder cenar:

Son muchos millares de hombres los que se levantan muy tarde, toman chocolate muy caliente, agua muy fría, se visten, salen a la plaza, ajustan un par de pollos, oyen misa, vuelven a la plaza, dan cuatro paseos, se informan en qué estado se hallan los chismes y hablillas del lugar, vuelven a casa, comen muy despacio, duermen la siesta, se levantan, dan un paseo al campo, vuelven a casa, se refrescan, van a la tertulia, juegan a la malilla, vuelta a casa, rezan el rosario, cenan y se meten en la cama<sup>30</sup>.

## COMER EN LAS CIUDADES, COMER EN LOS PUEBLOS

En Madrid la alimentación cotidiana de la gran mayoría de la población, basada en el pan y el cocido, distaba mucho de los fastos culinarios que disfrutaba la corte de los Borbones. La alimentación popular se caracterizaba por su simplicidad y monotonía, pan, vino, puchero. Solo las personas acomodadas podían alegrar su alimentación con extraordinarios como el chocolate.

Un memorial sobre los abastos de Madrid proporcionaba abundante información sobre la alimentación en Madrid. Entre los panaderos había diversas clases y comían cada grupo de acuerdo con su nivel económico y social. Era un menú basado en la trilogía tradicional, pan, vino y olla. Los panaderos acomodados comían más y un poco mejor. En una tahona

<sup>29</sup> CADALSO, *Cartas Marruecas*, Carta 38

<sup>30</sup> CADALSO, *Cartas Marruecas*, Carta 85.



de pan de flor, donde habitaban y trabajaban la familia del amo y varios criados, la alimentación se basaba en abundante pan y un plato de cocido: «Se comen de trece a catorce panes los dichos criados para ellos, la criada, su mujer y dos hijos pequeños». Además consumían «nueve libras de vaca, tres libras y media de garbanzos, escasas, y dos y media de tocino, y dos reales de verdura, un día con otro». Es decir, los ingredientes básicos de un cocido, suficiente, pero sencillo, pues es significativo el consumo de carne de vaca, considerada «alimento de pobres», por ser una carne más barata. Los otros panaderos, de nivel más bajo, comían menos y un poco peor, pero básicamente el menú era muy parecido. El consumo en una tahona de pan común, en que los comensales eran diez, el amo y su mujer, una criada y un pobre, más seis trabajadores. Para el puchero: «Lleva seis libras de vaca, una y media de tocino y cinco libras de garbanzos, con corta diferencia, y que no gasta verduras, pero sí dos cuartos de especias»<sup>31</sup>.

Otras fuentes nos revelan otras realidades. Francisco de Zamora, magistrado de la Audiencia de Cataluña, fue uno de tantos funcionarios ilustrados del siglo XVIII, que deseaba mejorar la calidad de vida de la sociedad. Con el fin de acertar en las reformas necesarias, se dedicó reunir información y para ello organizó una gran encuesta sobre la Cataluña de fines del reinado de Carlos III. Su obra, aunque no se tradujo en hechos concretos, ha proporcionado una valiosa información, con numerosas noticias de todo tipo, incluidas las referidas a la alimentación<sup>32</sup>.

En la encuesta había una pregunta concreta sobre la alimentación del Principado. Pregunta 161. «Qué genero de comida usan las gentes acomodadas y las mas pobres». Las respuestas variaban mucho según los lugares y los grupos sociales.

En la ciudad de Barcelona «la gente acomodada come mucha carne y esta siempre de carnero, arroz, fideos, algún poco de verdura, tocino, legumbres tiernas, algunos huevos, pescado, abadejo, y frutas secas y frescas». «La pobre come carne de oveja, o de macho, o de vaca, o menudos, algún poco de tocino, verdura, legumbres secas, arroz, fideos, atún, abadejo y pescado seco o pejepero». En los pueblos cercanos a Barcelona «la gente acomodada usa en la comida el arroz, fideos, verduras, legumbres secas y frescas, carne de carnero o oveja tarragonina, tocino, huevos, atún y abadejo». «La mas pobre, verduras, legumbres, sardinas saladas y pescado seco o atún»<sup>33</sup>.

---

<sup>31</sup> *Memorial ajustado de orden del consejo con citacion del ill.mo Señor D. Pedro Rodriguez Campomanes, ... y de Don Joseph de Pinedo... que contiene los autos, y providencias... sobre diferentes ramos de los abastos de Madrid, desde que en el año de 1766 ... hasta 20 de mayo de 1768.* Madrid, Antonio Sanz, [s.a.: ca. 1768].

<sup>32</sup> María Ángeles PÉREZ SAMPER, «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII» en *Cuadernos de historia Moderna. Anejos. Cosas de la vida. Vivencias y experiencias cotidianas en la España Moderna*, Gloria A. Franco Rubio (coord.) Anejo VIII. Madrid, Publicaciones Universidad Complutense de Madrid, 2009, pp. 33-65.

<sup>33</sup> Francisco de ZAMORA, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, ed. de Ramon Boixareu, Barcelona, Curial, 1973, pp. 464-465.

Algunas respuestas de los pueblos del corregimiento de Barcelona, concretamente de los pueblos del Llobregat muestran una alimentación cotidiana extremadamente pobre y rutinaria. Begues: «La comida, pobre: verdura, legumbres, tocino y poca carne». Castelldefels: «La comida es muy pobre: judías, habas, verduras, un poco de tocino y, raras veces, carne». Esplugues: «Las gentes acomodadas comen a mediodía la olla y a la noche el platillo. Las más pobres, un pedazo de pan, sardina, coles y tocino». Gavà: «La comida es muy pobre y apenas prueban la carne». L'Hospitalet: «Que las gentes acomodadas la comida que usan es al mediodía la olla y a la noche el platillo. Y las demás pan y una sardina, o en lugar de ésta un pedacito de tocino, queso u otras frioleras». Martorell:

La comida regular de los ricos es una buena olla con su tocino, chorizo, garbanzos y buen carnero, y otro guisado. Esto es lo regular, alternando algunos días alguna perdiz, pollo o pichón. Y la gente pobre, legumbres y algunas veces una olla con tocino<sup>34</sup>.

La alimentación en los pueblos era muy diversa, en función de hallarse en el interior o en la costa, según se tratase de gente de clase alta o de clase baja. En un pueblo del interior como Berga la disponibilidad de alimentos era reducida, por lo que la alimentación era muy repetitiva, aunque con notables diferencias entre las clases altas y las clases bajas:

La comida regular de los artesanos y gente acomodada es un puchero con una poca de carne, un poco de tocino y hortalizas, o legumbres, y en la alimentación como signo de diversidad social la noche cenan una ensalada y de lo que queda del puchero de la comida, que por lo regular hacen mas abundante para dicho fin. Los mas acomodados usan el chocolate por la mañana, al mediodía la sopa, olla, o puchero, un guisado y postres, y por la cena una ensalada, un guisado y postres. La gente mas pobre y jornalera acostumbran a comer por la mañana sopa con aceite, o puches de harina de maíz, en el mediodía legumbres, algunos con un poco de tocino, [...] y otros con alguna sardina salada, o frutas del tiempo, y en la noche comen los puches, legumbres, o hortalizas conforme al tiempo. Estas gentes por lo regular beben muy poco vino por ser muy caro, y solo en los días de fiesta, que beben para toda la semana, y algunos con exceso<sup>35</sup>.

En cambio, los pueblos de la costa acostumbraban a hallarse muy bien surtidos. Vilanova i la Geltrú, que contaba entonces con un puerto muy activo, es un buen ejemplo de abundancia y variedad:

<sup>34</sup> Jaume CODINA, Josep MORAN y Mercè RENOM (eds.), *El Baix Llobregat el 1789. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Barcelona, Curial Edicions Catalanes - Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1992, pp. 59-61.

<sup>35</sup> Roser SERRA I COMA y Llorenç FERRER I ALÒS, «Un qüestionari de Francisco de Zamora (1789)», *Estudis d'Història Agrària*, 5 (1985), pp. 159-207, especialmente pp. 201-203.

Las gentes acomodadas del Pueblo comen su buen carnero (que lo es tanto como el mejor que se come en todo el Principado) y vaca para su olla; de pollos, pavos y demás animales caseros comen en abundancia; haciendo por lo regular, aunque sea día de carne, en mucha parte el pescado de la costa, a que está naturalmente inclinada la gente. Los de Marina en el día [...] andan (por mas cargados de doblón que vayan) poco de pucheros, comen sus pollos, gallinas, pavos y buenos pescados, que guisan con tanta exquisitez que no puede apostárseles el mejor de los Cocineros. Las mas pobres gentes, tanto de Marina como del campo el pececito barato, bacalao, atún, sardinas y otras pescas saladas hacen la costa para su comida, los tomates para sainetes, y los pimientos y estos cuanto mas picantes mejor, con que se les asienta el trago, que como es tan bueno en este pueblo les vale una India cada bocado; todos indistintamente comen mucho arroz, que nos traen del Empordà, y judías que vienen de los lugares de regadío, y también por el mar, que es del mayor consumo<sup>36</sup>.

Si se comía bien los días de ordinario, mucho mejor los días de fiesta. Muy reveladoras son las fiestas gastronómicas en esta villa marinera, entonces en plena expansión. Todas tenían sus platos tradicionales:

Por Navidad el Pavo con los turrones y Barquillos para postres con su Malvasía para mojarlos, motivo de echarse de buenos gotis, y es asimismo de cajón sacar aquellos entre las demás especies de bizcochos en estos tiempos en los refrescos de las Señoras. Por Carnaval la Peuada, que se compone de pies de cerdo, o carnero rebozados con huevos y cubiertos de azúcar, canela, etc. Otros hay que hacen esta Cazuela (también se le da este nombre) de pedacitos de tocino con arroz, fideos, etc. cubierto asimismo a modo de corteza de huevos con su azúcar y canela, cocido regularmente en el horno. Por la víspera de Difuntos, castañas y vino blanco, a que juntan los Señores panecillos comúnmente dichos Panellets de las Ánimas, que son ya de mazapán, ya de amargos etc. a proporción de lo que tiene que gastar es la exquisitez de ellos. Faltarían gravemente los Cortejantes, si en semejante día dejasen de regalar de ellos a sus cortejos<sup>37</sup>.

En la sociedad del Antiguo Régimen los campesinos eran los que solían llevar la peor parte, su trabajo era penoso y esforzado, sus condiciones de vida eran duras, comían poco y comían mal. Feijoo pintaba un panorama pesimista:

¿Pero hay hoy gente más infeliz, que los pobres Labradores? ¿Qué especie de calamidad hay, que aquéllos no padezcan? (...) Ya veo que este trabajo es inseparable del oficio; tolerable, empero, cuando la fatiga del cultivo les rinde frutos con que alimentarse, vestido con que cubrirse, habitación donde se abriguen, lecho en que descansen. Yo, a la verdad, sólo puedo hablar con perfecto conocimiento de lo que pasa en Galicia, Asturias, y Montañas de León. En estas tierras

---

<sup>36</sup> Joan ORRIOLS I CARBONELL (intr. y transcripción), *Resposta de Francesc Papiol al qüestionari Zamora, Vilanova i la Geltrú 1790*, Vilanova i la Geltrú, Ajuntament, 1989.

<sup>37</sup> ORRIOLS I CARBONELL, *Resposta de Francesc Papiol al qüestionari Zamora, Vilanova i la Geltrú 1790*.

no hay gente más hambrienta, ni más desabrigada, que los Labradores. (...) Su alimento es un poco de pan negro, acompañado, o de algún lacticio, o alguna legumbre vil; pero todo en tan escasa cantidad, que hay quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa<sup>38</sup>.

## PAN DE MUNICIÓN

En la alimentación las distancias eran muchas. Signo social por excelencia, cada uno comía lo que podía. Muy significativo en tiempo de tantas guerras era el rancho de los soldados. Como casi todas las gentes sencillas los soldados comían fundamentalmente pan. Otra cosa eran los oficiales, que comían bien y que incluso en ocasiones los de más alta graduación disponían de cocineros. Según el *Diccionario de Autoridades* Pan de munición «se llama el que se da a los Soldados, y le hacen de harina sin cerner». La base de la alimentación era el pan y la mayoría de los soldados debían conformarse las más de las veces con algún acompañamiento, tocino, queso, cebollas.

Para completar el pan los rancheros debían preocuparse de adquirir el resto de alimentos a los vivanderos que seguían al ejército, cocinarlos y cuidar el menaje. Alrededor de los ejércitos pululaba una legión de comerciantes y empresarios que aspiraban a conseguir la contratación de algún artículo para la tropa, como prendas de uniforme, víveres, munición, armamento<sup>39</sup>.

La alimentación de los soldados en guarnición era pobre. Hasta 1766 se le daba a la tropa exclusivamente una única comida al mediodía. Pero el motín de Esquilache hizo reaccionar a las autoridades y supuso algunas mejoras para la tropa. En 1766, unos meses después del motín, se le ordenó al Inspector general de Infantería, el recién nombrado Alejandro O'Reilly, que pasara una inspección general con el fin de comprobar el estado de la tropa. El informe de Alejandro O'Reilly resulta muy revelador de las carencias alimentarias que padecían los soldados:

De veinte años a esta parte ha subido tanto el precio de los comestibles, que en los años en que más abundan las cosechas, come infelizmente el soldado: dos onzas de tocino, quatro de arroz, o el equivalente en menestras, algunos menudos o despojos en lugar del tozino, es todo su sustento a mediodía. Para almorzar, cenar y todos sus menudos gastos, como son un traguito de vino, tabaco, ahujas, hilo etc. le quedan tres cuartos al día.

<sup>38</sup> FEIJOO, *Teatro Crítico Universal*, Tomo VIII, Discurso XII, Honra, y provecho de la Agricultura.

<sup>39</sup> Ma Cecilia MORENO: «Alimentación militar durante los siglos XVIII y XIX», en Paulino CASTAÑEDA (coord.), *Las guerras en el primer tercio del siglo XIX en España y América*. XII Jornadas Nacionales de Historia Militar, Madrid, Deimos, 2005, pp. 147-171.

¿Con 24 onzas de Pan, que quando mejor librado no dexa de tener dos de falta, cómo ha de conservar este soldado sus fuerzas? ¿cómo puede resistir a la continua fatiga de Guardias, Exercicios y marchas, ni a la pesada carga de Pan, Ropa y Armamento?: de esto resulta el perder el Estado muchas vidas; el haber en el Exército una baja annual mui excesiva a su número, y un crecidísimo aumento de gasto al Real Erario en Hospitalidades<sup>40</sup>.

La consecuencia inmediata de este informe fue que el Rey, por Real Decreto de 4 de octubre de 1766, aumentó el prest de la tropa de 37 a 40 reales al mes, lo que supuso un aumento diario de un cuarto de socorro. No representó una mejora considerable para el soldado, que siguió alimentado básicamente de pan. Una ración de pan costaba 24 mrs. Pero el aumento del prest permitió servirle una segunda comida al anochecer.

Minuta 1: Tocino 60 gr. Arroz 120 gr. Pan 700 gr

Minuta 2: Menestra 60 gr. Despojos 120 gr. Pan 700 gr.<sup>41</sup>

Un castigo frecuente señalado en las Ordenanzas consistía en quedarse sin pan, Por ejemplo:

Al [soldado] que tardare mas del tiempo de la Licencia á incorporarse en su Compañía, se retendrá el pan, y prest correspondiente á cada dia de los que exceda á beneficio de los que han hecho el servicio por él; pero no han de pasar de ocho los que tardare<sup>42</sup>.

Ya en la guerra de la Independencia, a pesar de la escasez general de víveres, la composición de las raciones de munición que se daban a los soldados en el ejército en el año 1813, había mejorado algo. La ración ordinaria consistía en 24 onzas de pan de munición, 1,5 celemín de cebada y 0,5 arroba de paja. La ración de etapa en campaña consistía en varias alternativas: I. 3 onzas de tocino, 4 de arroz o garbanzos, o 5 de habichuelas. II. 8 onzas de carne fresca, 3 de arroz o garbanzos o habichuelas, o 4 de habas. III. 4 onzas de bacalao, 1 de aceite, 4 de arroz o garbanzos o habichuelas, o 5 de habas. IV. 8 onzas de arroz o garbanzos o habichuelas, o 10 de habas, y 2 onzas de aceite. V. 6 onzas de carne salada, tasajo o cecina, 4 de arroz o garbanzos o habichuelas<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> «Noticia del estado en que se hallaba la Ynfantería espanyola en los años de 1766-1767». Archivo del Conde Campomanes, legajo 28, 18.

<sup>41</sup> José Luis TERRÓN PONCE, *Ejército y política en la España de Carlos III*, Madrid, Ministerio de Defensa, 1997, p. 44.

<sup>42</sup> *Ordenanzas de S. M. para el régimen, disciplina, subordinación y servicio de sus exércitos*, Madrid, Antonio Marín, 1768.

<sup>43</sup> Manuel SÁENZ DE TEJADA, *Apuntes sobre la necesidad de la Dirección General de Provisiones, Cádiz 11 de agosto de 1813*, Cádiz, Imprenta Tormentaria, 1813, pp. 8-9.

## LA OLLA TRADICIONAL

La olla, el puchero, el cocido en sus múltiples variantes, era el plato fundamental de cada día, con ingredientes muy variados, según la región, la estación del año, el nivel económico y las diferentes clases sociales. Unos pocos, los más ricos, comían una olla con mucha carne, la mayoría con muy poca carne, a veces solo con sopas, verduras y legumbres. La olla era un plato complejo, del que se derivaban otros tres platos, la sopa, las verduras y la carne. Estos tres componentes básicos podían comerse juntos o separados.

La olla era descrita en el *Diccionario de Autoridades*:

Vasija redonda, hecha regularmente de barro. Por abaxo es angosta, y sube en proporción, formando una barriga ancha, y estrechándose algo a formar el cuello, dexa grande la boca, y se le pone su assa para manejarla. Sirve para cocer y sazonar alguna cosa. Hacense también de cobre o plata, con la assa como de caldero. Por metonymia se llama también la comida, o guisado, que se hace dentro de la misma olla, compuesto de carne, tocino, garbanzos y otras cosas: que hoy se llama también el cocido<sup>44</sup>.

Más espléndida y rica era la llamada «Olla podrida»: «La que se compone de muchos materiales, como son carnero, vaca, pernil, pollas y otras aves y cosas que la hacen mui substancial y regalada. Usanlas regularmente en funciones [convites]»<sup>45</sup>.

En el siglo XVIII se solía utilizar la palabra puchero para referirse al popular cocido. En el *Diccionario de Autoridades*:

Vasija de barro vedriado o por vedriar, más pequeño que la olla, y que sirve para los mismos usos que ella. Covarr. dice se llamó así porque en lo antiguo se cocian en él las puches. Latín. *Pultarius*. (...) El puchero de poca capacidad, puesto a demasiado fuego, un solo garbanzo que tenga dentro, le echa fuera. Se toma tambien por el cocido que se encierra o contiene dentro del puchero<sup>46</sup>.

El cocido se hacía en Palacio con los géneros más variados, ocho libras de vaca, tres libras de carnero, una gallina, dos pichones, una liebre, cuatro libras de pernil, dos chorizos, dos libras de tocino, dos pies de cerdo, tres libras de oreja de cerdo, garbanzos, verduras y especias. Aunque la cocina de palacio se hallaba, desde la introducción de la dinastía borbónica, completamente afrancesada, la olla se servía una o dos veces por semana, como

<sup>44</sup> *Diccionario de Autoridades*. Tomo V, Real Academia Española (1737). Visualizado el 25-2-2019, en ULR: <http://web.frl.es/DA.html>.

<sup>45</sup> *Diccionario de Autoridades*, Tomo V, en ULR: <http://web.frl.es/DA.html>.

<sup>46</sup> *Diccionario de Autoridades*, Tomo V, en ULR: <http://web.frl.es/DA.html>.

recuerdo de la cocina tradicional española, tal como se acostumbraba en la corte de los Austrias.

La olla pobre era la alimentación fundamental de las clases más bajas, que se caracterizaba por la monotonía. En casi todas las casas cocía constantemente una olla, de la que todos los días se sacaba una parte y se volvía a llenar. Garbanzos, judías, habas o guisantes secos, predominaban en un puchero en el que la carne, e incluso el tocino, no eran abundantes.

Los extranjeros consideraban la olla, el plato por excelencia de la cocina española. Un diplomático francés, el Barón de Bourgoing, en su libro titulado *Un paseo por España*, decía:

La cocina española, tal como la recibieron de sus ascendientes, no suele ser del agrado de los extranjeros. (...) Sólo uno [de sus platos] es del agrado de los extranjeros y es el que en España se llama *olla podrida*, especie de revoltijo de todas clases de carnes cocidas juntas<sup>47</sup>.

La cocina tradicional, representada por la olla, resistía frente a la nueva cocina afrancesada que se había puesto de moda. El viajero británico Townsend comentando su visita a Granada:

Comen temprano y, según la costumbre española, comen la olla con la sopa y diferentes especies de carnes cocidas en pequeños pucheros de barro; pero en las mesas del presidente [de la Chancillería] y del arzobispo han adoptado la cocina francesa<sup>48</sup>.

La olla, aunque era conocida por todos, no faltaba en los recetarios. Juan Altamiras, no la incluye en el *Nuevo Arte de Cocina*, el libro de cocina más popular de la España del siglo XVIII. Pero figuran varias recetas en otros libros de cocina de origen religioso, como el libro de los jesuitas, *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, un libro de cocina para uso interno de la Compañía de Jesús, destinado también al aprendizaje de los nuevos miembros de la Orden, como la mayoría de las obras de este género. Publicado en Sevilla en 1754 por la misma Compañía. Daba una receta de olla común y otra de olla podrida:

Modo de poner una olla

Después de partida la carne se echa en agua tres ó cuatro horas para que desangre; se lava y se echa en la Olla, echándole agua hasta que se cubra la carne, y se pone al fuego. En estando la espuma gruesa se saca con la espumadera, que tenga agujeros; échanse después los garbanzos, y se saca la espuma blanca que echan, y se echa la cebolla, y ajos, sal y el tocino, se deja hervir hasta echarle las verzas, una, ó dos horas después que se puso: en habiendo dado un hervor con las verzas se le echa la especia, y se sazona de sal, y se aparta hasta que haya de servir.

<sup>47</sup> GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, p. 997.

<sup>48</sup> GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, p. 1590.



### Olla podrida

Esta lleva de dos carnes, aves, conejos, carnero, jamon, vaca, etc. Hervirá á fuego manso, y en estando tierna se echa la especia fina, y si quieren echarle vitualla que sea poca, y el caldo tasado, y con poca grasa: al principio se pone como la ordinaria<sup>49</sup>.

## MERIENDAS POPULARES EN LAS PINTURAS DE GOYA

La actividad de Goya para la Real Fábrica de Tapices se prolongó de 1775 a 1792. En total realizó cuatro series de cartones. En la segunda serie se pueden distinguir dos grupos de encargos cuyo tema es la representación de diversiones populares, generalmente de ocio campestre, como correspondía a la ubicación del Palacio de El Pardo. Muchas son escenas en la ribera del Manzanares. Los cartones ejecutados entre 1776 y 1778, estaban destinados al comedor de los Príncipes en el Palacio.

El primer grupo comienza con *La merienda a orillas del Manzanares*, o simplemente *La merienda*, de 1776. Goya se inspiró para pintarla en el sainete homónimo de don Ramón de la Cruz. Representa una escena popular a orillas del río Manzanares en Madrid. Al fondo, se ve la Ermita de la Virgen del Puerto. Era costumbre muy extendida en el siglo XVIII ir a merendar al campo, por los alrededores de Madrid. Tanto las clases altas como las clases populares tenían gran afición a reunirse y disfrutar de un tiempo de ocio al aire libre, cada uno comiendo y bebiendo de acuerdo con sus posibilidades y sus gustos.

Representa una buena merienda. Cinco majos están merendando en medio del campo, sentados en el suelo sobre sus capas. En el medio hay un mantel, extendido también sobre el suelo, y sobre él hay roscas de pan y una bandeja ya vacía. Seguramente ya han dado buena cuenta de una parte de los alimentos. Al lado, directamente sobre la hierba, una cazuela de cobre, dos bandejas con viandas y un buen queso de estilo manchego, también hay cuchillos y otros utensilios. No podía faltar vino abundante. Lo que domina son las botellas de vino, hay cuatro. Los majos están bebiendo y brindando en honor de una guapa vendedora de naranjas, que se les acerca, ofreciendo la mercancía que lleva en la cesta, tal como era habitual en esas meriendas campestres.

Reina un ambiente de alegría en la escena. El galanteo entre la naranjera y los majos entra dentro de los temas que la princesa de Asturias, María Luisa de Parma, deseaba para los cartones. Por aquellos años estaba de moda el «majismo». En paralelo a la moda internacional de Londres y París, en España se dio otra, propia de un sector del pueblo, los denominados Majos y Majas, que reivindicaban lo castizo. La nobleza copió esta moda.

<sup>49</sup> Existen otras ediciones posteriores a la expulsión, como la titulada *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, publicada en Sevilla, en la imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro, en 1818, lo que indica su éxito y su difusión social. Edición actual en Sevilla, Portada Editorial, 1994.



*El bebedor*, también llamado *Hombre que bebe* es un cartón para tapiz igualmente de la segunda serie, ejecutada entre 1776-77. Goya lo entregó a la Real Fábrica de Tapices de Santa Bárbara el 12 de agosto de 1777. Destinado al comedor de los Príncipes de Asturias en el Real Sitio del Pardo, actualmente se halla en el Museo del Prado. En este cuadro se representa una merienda pobre. Como tantas veces Goya se acerca a las clases populares. Un hombre bebe de una bota, «a la catalana», como describe el mismo Goya. Su acompañante come un nabo, aprovechando que su amigo empina el codo, lo cual se ha interpretado como una alusión al Lazarillo de Tormes. Junto a ellos hay medio pan y un par más de nabos. Pan, vino, alguna verdura, era la comida habitual de mucha gente de las clases populares.

Además de los trabajos dedicados al ornato del comedor de los príncipes se documentan algunos bocetos realizados como preparación a las telas que iban a decorar el dormitorio de las infantas en el mismo palacio.

Entre ellos encontramos una obra maestra, *La pradera de San Isidro*, donde entre los numerosos grupos se observa a una mujer ofreciendo una copa de vino a uno de los hombres que está recostado en la pradera, junto a su pareja. De este conjunto formaba parte la *Merienda campestre* (National Gallery, Londres). La imagen refleja una escena de romería, hilo conductor de toda la serie. Un grupo de siete jóvenes han terminado su merienda. El vino es protagonista. Uno de ellos presenta estado de embriaguez, mientras otro sostiene un vaso intentado flirtear con la muchacha.

También son muy típicas de Goya las imágenes de vendedoras ambulantes. Las mujeres vendedoras eran habituales en el Madrid de fines del siglo XVIII. Una vendedora de aceros, con la cesta cargando en el brazo, mira al espectador ante la presencia de tres embozados. Goya centra la imagen en la figura de la mujer, evocando un momento en el mercado.

## LOS REFRESCOS

Típicas las castizas meriendas campestres, igualmente típicos los refinados refrescos. Según la definición del Diccionario de Autoridades, Refresco era el alimento moderado, o reparo que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo, o fatiga. Se toma también por el agasajo de bebidas, dulces y chocolate, que se da en las visitas o otras concurrencias.

El refresco era la diversión por excelencia de la época. La prensa algunas veces lo alababa, pero generalmente lo criticaba, por los excesos que con frecuencia se cometían. José Clavijo y Fajardo en su periódico *El Pensador* decía:

Apenas dan las siete en el invierno y las ocho en el verano, cuando en las casas de tertulia formal se tañe la campana a refresco. Vean vuestras mercedes salir tres o cuatro pajes cargados de salvillas, platos y bandejas, repartiendo platos a todos según el orden establecido, que manda que sean preferidos, como es justo, las cofias y marruecas a los sombreros y peluquines. Tras los

platos sigue la bandeja con el azúcar o los dulces que llaman de platillo [...] Sin embargo de que en medio de la bandeja se acostumbra a poner una luz, es etiqueta que el paje vaya repitiendo a cada señora los nombres de los géneros de dulces que se le sirven [...] Viene luego el agua, sigue después el chocolate con bollos, bizcochos, repite el agua (...) Este dispendio suele ascender a tanto como la manutención de la familia<sup>50</sup>.

El refresco era también tema obligado en los relatos de los viajeros. Juan Francisco Peyron, un diplomático francés, en su viaje por España de los años 1772-1773 comentaba un refresco:

Las familias que se visitan y se frecuentan se dan sucesivamente un refresco o una merienda. Cuando una casa se propone dar un refresco, cuida, algunos días antes, de hacer invitar a los hombres y a las mujeres conocidos suyos... Cuando todo el mundo está colocado, se ve entrar a varias jóvenes sirvientas que llevan bandejas cargadas de bizcochos, de panecitos azucarados, de pasteles y de agua pura helada; tal es el comienzo del refresco, que se termina con tazas de chocolate, confituras líquidas y dulces. Nadie abandona su puesto y cada uno es servido a su vez; la conversación es tranquila y mezclada con mucho silencio. En esos refrescos no está mal visto, cuando hay abundancia, el llenar sus bolsillos de frutas y de bombones<sup>51</sup>.

El testimonio de otro embajador francés era igualmente interesante. El Barón de Bourgoing informaba sobre los rituales y los contenidos gastronómicos de los refrescos que se celebraban en la España de fines del Setecientos:

Los refrescos, inventados por el lujo y la golosina... Durante el curso del año consisten sólo en ligeras meriendas que se ofrecen a las personas cuya visita se recibe; son como el prelude de las tertulias. Pero en las ocasiones solemnes, cuando se trata de celebrar una boda, un bautizo o el cumpleaños del dueño de la casa, el refresco es un asunto importante y muy dispendioso. Se invita a todos los conocidos.

Y continuaba explicando el ritual del servicio:

Al aparecer el refresco, la conversación se anima y damas y caballeros se reúnen. Primero se pasan rondas de vasos de agua, en los cuales se deja luego disolver azúcar esponjado; se reparten luego tazas de chocolate alimento favorito de los españoles, que lo toman dos veces diarias y lo consideran tan beneficioso para la salud o por lo menos tan inocente que no se lo niegan ni a los moribundos. Tras el chocolate vienen, con abundancia extremada, los dulces y golosinas de

<sup>50</sup> José CLAVIJO Y FAXARDO, *El Pensador*, Tomo V, Madrid, Joachin Ibarra, 1767, Pensamiento LXVI, pp. 239-240.

<sup>51</sup> «Nuevo viaje en España (1772-1773)» en GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, pp. 883-884.

toda clase y colores. La concurrencia no sólo come allí hasta hartarse, sino que llena de golosinas grandes cucuruchos de papel, los sombreros y hasta los pañuelos<sup>52</sup>.

Jovellanos nos ha dejado en su diario el recuerdo de numerosas tertulias en su casa y en casa de sus amigos. En junio de 1792 anota una animada tertulia en Villafranca del Bierzo, con refresco, canto, baile y recitado de poemas:

Refresco en casa de la viuda; concurrencia de señoras; cantaron la Soma y la Radillo, moza, con Tineo. Bailaron; hubo bombas de los improvisantes Coronel y Abúnza, deucaliones de la poesía del Bierzo. Despedida a la una. Es gente de trato alegre, franco y bastante fina<sup>53</sup>.

Jovellanos, que en el trato social buscaba no solo distracción, sino también ilustración, se mostraba en ocasiones insatisfecho:

Al convite a casa del arcediano de Burgos; su hermano don José, casado; su mujer, señora de edad mediana, fresca y de buen trato; un militar y dos clérigos; buen refresco y goteadísima conversación. Semejantes martirios deberían desaparecer cuanto antes de la sociedad urbana: ¡Viva el retiro y la lisura aldeana! A casa; cenar y a la cama<sup>54</sup>.

En algunas ocasiones las tertulias se transformaban en fiestas, como el baile que describía Jovellanos en su diario el 13 de noviembre de 1795:

Se empieza a concurrir a las siete; hay mil contestaciones sobre excluir a los no convidados; fuéronlo algunos clérigos y abiertamente el cura de San Lorenzo, que, sin embargo, entró; grande y lucida concurrencia; mucha gente útil; arrimados los bancos en derredor de la sala, se formó un cuadrilongo que tendría treinta y ocho pies sobre diez y seis para baile; bancos al fondo, asientos en el teatro; allí el regente, su tertulia y algunas damas; una sola partida de juego. La música en la tribuna. Se rompió por una contradanza de catorce a quince parejas; bastoneros, Valdés Llanos, Tineo; todas las damas vestidas de muselina, menos dos de luto, dos de encarnado y las viudas; mucha alegría y orden; ningún disgusto, se sirvió en el vestuario café, leche, bizcochos, rosquillas, vino generoso, licores y vino común para mozos; todo abundante; duró hasta la una y media<sup>55</sup>.

---

<sup>52</sup> «Un paseo por España (1777-1795)» en GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, pp. 996-997.

<sup>53</sup> JOVELLANOS, *Diario, (Antología)*, edición, introducción y notas de José Miguel Caso González, Barcelona, Planeta, 1992, pp. 78-79.

<sup>54</sup> JOVELLANOS, *Diario*, p. 219.

<sup>55</sup> JOVELLANOS, *Diario*, pp. 286-287.

## LOS CAFÉS

En la España del siglo XVIII surgieron nuevas prácticas y nuevos espacios de sociabilidad, privados y públicos, que alcanzaron un importante significado social y cultural. Tertulias, visitas, academias, salones, cafés fueron escenarios y tiempos esenciales en la vida de relación social. En la mayoría de los casos había un referente alimentario. El chocolate, el té y el café eran elementos imprescindibles de los nuevos ámbitos de sociabilidad.

El café representaba el paso de lo privado a lo público, la creación de otro tipo de sociabilidad, complementario y alternativo a los tradicionales «refrescos». Ya no se trataba de una reunión privada en una casa particular, con una asistencia numerosa, pero estrictamente regulada por la invitación, reducida a familiares, amigos, personas de la misma clase social o relacionadas por determinados vínculos; los cafés eran unos locales públicos, en los que podían reunirse personas varias y no siempre relacionadas por razones específicas, en definitiva se reflejaba la evolución social que se había producido a lo largo del siglo XVIII.

Los cafés eran lugares abiertos donde las gentes de las diversas clases sociales se mezclaban. Un periódico barcelonés de la época, *El caxón del sastre cathalan*, en 1764, recogía la novedad del fenómeno social:

Un Café es un quadro, en que está retratado el Universo. Allí está el punto de unión, a donde camina toda clase de personas, y genios, y en donde concurren a pagar tributo todas las novedades buenas, y malas, verdaderas, y falsas<sup>56</sup>.

Los cafés se convirtieron muy pronto en temas y recursos periodísticos y literarios. Un café barcelonés fue el escenario elegido por Ramón de la Cruz (1731-1794) para su comedia en un acto, *El Café de Barcelona*, encargada por el Capitán General y representada en Barcelona para inaugurar el teatro nuevo y celebrar el santo del rey Carlos III en 1788. El elenco de personajes que aparecen en la obra refleja muy bien la variedad de gentes que podían reunirse en un café de la época, mujeres y hombres de toda la escala social y de todas las procedencias geográficas, españolas y extranjeras: una dama catalana, una maja de Madrid, una cafetera catalana, una maja andaluza, una criada catalana, una moza de café, un oficial, un médico, un viajero francés, un viajero inglés, un italiano operista, un alcalde catalán rústico, un peluquero andaluz, un viajero vizcaíno, un abate, un mozo de café.

La descripción de la escena primera muestra el modo en que se hallan reunidos, la diversidad de sus actitudes y disposiciones, la pluralidad de sus actividades, unos hablan, otros cantan, otros leen los periódicos. También son diversas las consumiciones, unos beben café, como el médico, o café con leche, como el francés, otros chocolate, como la dama

---

<sup>56</sup> *El caxón del sastre catalán*, «Casas de café», CXV-CXVI, Barcelona, 24 de mayo de 1764. Biblioteca Universitaria de Barcelona.

catalana y el abate, otros vino, como el alcalde catalán rústico, otros ponche, como el inglés, algunos también comen, bizcochos, pan de Mallorca.

Los cafés eran establecimientos elegantes, situados en calles céntricas, bien decorados e iluminados, que disponían de diversas salas, donde había mesas y sillas para que los clientes se acomodaran a su gusto. Las decoraciones eran lujosas. Frente a otros establecimientos populares, como las tabernas, eran lugares de moda, muy representativos de la nueva sociedad del siglo de las Luces.

En 1786 el Consejo de Castilla encargó a la Real Academia de la Historia un informe histórico sobre las diversiones en las distintas regiones españolas y la Academia trasladó el encargo a Gaspar Melchor de Jovellanos. En 1790 Jovellanos presentó el trabajo solicitado, pero no del todo satisfecho realizó otra versión en 1796. Sin embargo, la obra quedó inédita hasta 1812. Jovellanos en su *Memoria para el arreglo de la policía de los espectáculos y diversiones públicas y sobre su origen en España* aconsejaba la creación de cafés presentándolos como lugares de conversación, lectura de prensa y entretenimiento.

Consideraba Jovellanos que era conveniente proporcionar a la gente un lugar digno, para el ocio y el entretenimiento legítimos:

“Hace también gran falta en nuestras ciudades el establecimiento de cafés o casas públicas de conversación y diversión cotidiana, que arreglados con buena policía son un refugio para aquella porción de gente ociosa que, como suele decirse, busca a todas horas dónde matar el tiempo. Los juegos sedentarios y lícitos de *naipes, ajedrez, damas y chaquete*, los de útil ejercicio como trucos y billar, la lectura de papeles públicos y periódicos, las conversaciones instructivas y de interés general, no solo ofrecen un honesto entretenimiento a muchas personas de juicio y probidad en horas que son perdidas para el trabajo, sino que instruyen también a aquella porción de jóvenes que, descuidados en sus familias, reciben su educación fuera de casa o, como se dice vulgarmente, en el mundo”<sup>57</sup>.

Jovellanos tenía razón. Los cafés jugaron un importante papel en el progreso de la nueva sociedad ilustrada y liberal.

**Recibido el 11 de julio de 2019. Versión revisada aceptada el 15 de julio de 2019.**

**María de los Ángeles Pérez Samper** nació en Barcelona en 1949, estudió Filosofía y Letras en la Universidad de Barcelona, donde se licenció en 1972 y se doctoró en 1977. Profesora desde 1973 en la Universidad de Barcelona, desde 1997 es Catedrática de Historia Moderna de la misma Universidad. Correspondiente de la Real Academia de la Historia,

---

<sup>57</sup> JOVELLANOS: *Memoria para el arreglo de la policía de los espectáculos y diversiones públicas y sobre su origen en España*, ed. de Cándido Nocedal, Madrid, Atlas, 1952, pp. 480-502,

miembro del Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación y Presidenta de la Fundación Española de Historia Moderna (2010 – 2014). Seis tramos de investigación reconocidos por la CNEAI. Ocho quinquenios de docencia. Directora de seis proyectos de investigación, invitada a un centenar de congresos nacionales e internacionales, autora de dieciocho libros y doscientos artículos de revista y capítulos de libros.

Dirección: Departament d'Història i Arqueologia. Facultat de Geografia i Història. C/ Montalegre, 6-8, planta 3, Dpatx, 3082. 08001 Barcelona.

Teléfono: 934037965 / Correo electrónico: angelesperez@ub.edu